

Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню на понедельник 30.03.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	24-00
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5	24-00
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	53-00
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	20-00
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	8-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				Итого:		135-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано
Директор МАОУ «Белосовская СОШ»
Нецагаева Л.В.



Школьная столовая
Меню на вторник 31.03.2026 г.

Бел. Жир. Углев. Эп.пен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1.6	6	8.2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100	32-00
2.63	5.1	13.25	109.5	Рассольник Ленинградский	250/5	24-00
9.53	7.23	7.35	137.74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	45-00
4.05	6	8.7	105	Пюре картофельное	150	32-00
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200	10-00
1.97	0.2	13.3	64.7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1.87	0.27	12.12	59.5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				Итого:		149-00

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епшина

Е.В. Лесникова

Согласовано
Директор МАОУ «Белосвская СОШ»
Нешатаев Д.В.



Школьная столовая
Меню на среду 01.04.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
				ОБЕД:		
0.84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	14-00
6.3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250	24-00
10.58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	49-00
3.77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	26-00
0.1	0.1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200	14-00
1.97	0.2	13.3	64.7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				Итого:		133-00

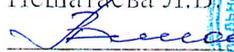
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешатаева Л.В.





Школьная столовая
Меню четверг 02.04.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	21-00
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5	24-00
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	54-00
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	20-00
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	11-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				Итого:		136-00

Технолог:



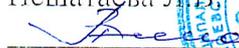
Ю.М. Еншина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешатаева Л.Е.





Школьная столовая
Меню на пятницу 03.04.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	20-00
7,2	8,1	24,63	200,25	Суп молочный с макаронными изделиями	250	31-00
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	49-00
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	26-00
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	9-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				Итого:		141-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова